

SET-4**Series SGN**कोड नं. **242**
Code No.
 रोल नं.
Roll No.

--	--	--	--	--	--	--

 परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर
अवश्य लिखें ।

 Candidates must write the Code on the
title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 7 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 25 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 7 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 25 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minute time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

खाद्य उत्पादन IV (सैद्धान्तिक)

FOOD PRODUCTION IV (Theory)

निर्धारित समय : 3 घण्टे

Time allowed : 3 hours

अधिकतम अंक : 60

Maximum Marks : 60

सामान्य निर्देश :

- (i) प्रश्न-पत्र को ध्यानपूर्वक पढ़िए। प्रत्येक खण्ड में सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है। परीक्षार्थी द्विभाषी माध्यम (अंग्रेज़ी और हिन्दी दोनों) चुन सकते हैं, जिसमें पारिभाषिक शब्द अंग्रेज़ी माध्यम में लिखे गए हों।
- (ii) **खण्ड क :** प्रश्न संख्या 1 – 7 अति-लघुत्तरात्मक एक-एक अंक के प्रश्न हैं। उनमें प्रत्येक का उत्तर एक-एक वाक्य में लिखना है।
- (iii) **खण्ड ख :** प्रश्न संख्या 8 – 14 लघुत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 2 अंक के हैं। उनके प्रत्येक के उत्तर 30 – 40 शब्दों से अधिक न हों।
- (iv) **खण्ड ग :** प्रश्न संख्या 15 – 22 भी लघुत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 3 अंक के हैं। उनके प्रत्येक के उत्तर 60 – 70 शब्दों से अधिक न हों।
- (v) **खण्ड घ :** तीन प्रश्न 23 – 25 दीर्घ-उत्तरात्मक प्रश्न प्रत्येक 5 अंक के हैं। उनके प्रत्येक के उत्तर 100 – 150 शब्दों से अधिक न हों।

General Instructions :

- (i) Read the paper carefully. **All** questions in each part are compulsory. Students may use bilingual mediums (both English and Hindi) for writing, in which technical terms should be written in English medium.
- (ii) **Part A :** Questions no. 1 – 7 are very short-answer questions carrying 1 mark each. They are required to be answered in **one** sentence each.
- (iii) **Part B :** Questions no. 8 – 14 are short-answer questions carrying 2 marks each. Answers to them should not exceed 30 – 40 words each.
- (iv) **Part C :** Questions no. 15 – 22 are also short-answer questions carrying 3 marks each. Answers to them should not exceed 60 – 70 words each.
- (v) **Part D :** Three questions from 23 – 25 are long-answer questions carrying 5 marks each. Answers to them should not exceed 100 – 150 words each.

खण्ड क

PART A

1. बहुमात्रा (bulk) में सामग्रियों को पीसने के लिए उपयोग में लाए जाने वाले दो उपकरणों को सूचीबद्ध कीजिए। 1
List two equipments used to grind ingredients in bulk.
2. एक किलोग्राम गेहूँ के आटे से कितनी पूरियाँ बनाई जा सकती हैं ? 1
How many pooris can be prepared from one kilogram of wheat flour ?
3. क्रय अधिकारी की दो ज़िम्मेदारियों की सूची बनाइए। 1
List two responsibilities of a purchase officer.
4. आरम्भिक स्टॉक से आप क्या समझते हैं ? 1
What do you understand by an opening stock ?

5. बंगाली पाक शैली (कुज़ीन) में उपयोग होने वाली 'पंच फोरन' (Panch Phoran) की किन्हीं दो सामग्रियों के नाम बताइए । 1
 Name any two ingredients used in 'Panch Phoran' of Bengali cuisine.
6. कश्मीरी तथा दक्षिण भारतीय पाक शैली (कुज़ीन) के एक-एक प्रसिद्ध पेय-पदार्थ (beverage) की सूची बनाइए । 1
 List one popular beverage each of Kashmiri and South Indian cuisines.
7. महाराष्ट्र में संक्रांति त्योहार पर बनाए जाने वाले दो व्यंजनों के नाम बताइए । 1
 Name two dishes which are prepared on Sankranti festival in Maharashtra.

खण्ड ख

PART B

8. स्टैटिक मेनू की चार मुख्य विशेषताएँ लिखिए । 2
 Write four main characteristics of static menu.
9. शेलफ़िश, दूध, आलू एवं मटन का भण्डारण किस तापमान पर करना चाहिए ? 2

अथवा

निम्नलिखित खाद्यों को किस तापमान पर भण्डारण करना चाहिए ?

- (क) अण्डे
- (ख) टमाटर
- (ग) तेल
- (घ) मछली

At what temperature should shellfish, milk, potatoes and mutton be stored ?

OR

At what temperature should the following foods be stored ?

- (a) Eggs
- (b) Tomatoes
- (c) Oil
- (d) Fish

10. इन्डेन्ट का प्रारूप बनाइए । 2
 Draw a format of an indent.
11. वाणिज्यिक खानपान (commercial catering) के दो उद्देश्य लिखिए । इसके दो उदाहरण बताइए । 2
 Write two objectives of commercial catering. Give two examples of it.

12. निम्नलिखित की गणना कीजिए : 2

(क) खाद्य लागत; जब खाद्य लागत प्रतिशतता 30% है तथा बिक्री ₹ 1,200 है।

(ख) बिक्री; जब खाद्य लागत प्रतिशतता 40% है तथा खाद्य लागत ₹ 1,600 है।

Calculate the following :

(a) Food cost; when food cost percentage is 30% and sales is ₹ 1,200.

(b) Sales; when food cost percentage is 40% and food cost is ₹ 1,600.

13. निम्नलिखित व्यंजनों को संक्षेप में समझाइए : 2

(क) अप्पम (Appam)

(ख) रिस्ता (Rista)

(ग) तबक माज़ (Tabak Maaz)

(घ) मेदु वड़ा (Medu Vada)

अथवा

निम्नलिखित व्यंजनों को संक्षेप में समझाइए :

(क) धानसाक (Dhansak)

(ख) गुश्तबा (Gushtaba)

(ग) परिप्पु वड़ा (Parippu Vada)

(घ) कालिया (Kalia)

Briefly explain the following dishes :

(a) Appam

(b) Rista

(c) Tabak Maaz

(d) Medu Vada

OR

Briefly explain the following dishes :

(a) Dhansak

(b) Gushtaba

(c) Parippu Vada

(d) Kalia

14. दूध व चावल से बने चार भारतीय मिष्ठानों के नाम बताइए। 2

Name four Indian desserts which are made with milk and rice.

खण्ड ग

PART C

15. एक होटल के लिए मेनू आयोजन करने के छः लाभ लिखिए । 3
Write six advantages of planning a menu for a hotel.
16. एक शादी समारोह के लिए इन्डेंटिंग करते समय आप किन छः कारकों का ध्यान रखेंगे ? उदाहरणों की सहायता से समझाइए । 3
What six factors would you consider while indenting for a marriage party ? Explain with the help of examples.
17. इन्डेंटिंग के कोई छः सिद्धान्त लिखिए । 3
Write any six principles of indenting.
18. एक रेस्तराँ के बहीखाते से निम्नलिखित जानकारी प्राप्त की गई :
कुल बिक्री ₹ 20,000; खाद्य लागत ₹ 6,000; श्रम लागत ₹ 2,000; उपरि लागत ₹ 1,200 ।
निम्नलिखित की गणना कीजिए और कुल बिक्री में उनकी प्रतिशतता बताइए :
(i) सकल लाभ (Gross Profit), (ii) आफ्टर वेज लाभ (After Wage Profit) (iii) शुद्ध लाभ (Net Profit) । 3
The following information was obtained from the books of a restaurant :
Total sales ₹ 20,000; Food cost ₹ 6,000; Labour cost ₹ 2,000; Overhead costs ₹ 1,200.
Calculate the following and their percentage to total sales :
(i) Gross Profit, (ii) After Wage Profit (iii) Net Profit.
19. टेंडरों द्वारा खरीद प्रक्रिया को विस्तार से समझाइए । 3

अथवा

गैर-नाशवान खाद्य पदार्थों को व्यवस्थित ढंग से भण्डारित करने के छः महत्वपूर्ण निर्देश लिखिए ।
Explain the purchasing procedure through tenders in detail.

OR

Write six important guidelines to systematically store non-perishable food items.

20. एक होटल की श्रम लागतों पर नियंत्रण करने के कोई छः सुझाव दीजिए । 3

अथवा

खाद्य लागत नियंत्रण की छः सीमाएँ पहचानिए ।

Give any six suggestions to control labour costs of a hotel.

OR

Identify six limitations of food cost control.

21. पंजाबी, गोअन व बंगाली पाक शैलियों (कुज़ीन) के किन्हीं दो-दो मुख्य व्यंजनों का वर्णन कीजिए । 3

Describe any two main dishes each of Punjabi, Goan and Bengali cuisines.

22. दम पाक शैली (कुज़ीन) (Dum Cuisine) की चार विशेषताओं तथा किन्हीं दो व्यंजनों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 3

Briefly describe four characteristics and any two dishes of Dum Cuisine.

खण्ड घ

PART D

23. निम्नलिखित भारतीय रोटी के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए : 5

- (क) पूरी व लूची
- (ख) फुलका व तंदूरी रोटी
- (ग) नान व रुमाली रोटी
- (घ) कचौड़ी व खस्ता रोटी
- (ङ) डकाई पराठा व शीरमाल

Differentiate between the following Indian breads :

- (a) Poori and Luchi
- (b) Phulka and Tandoori Roti
- (c) Naan and Rumali Roti
- (d) Kachori and Khasta Roti
- (e) Dakai Parantha and Sheermal

24. खाद्य लागत लेखांकन (Food Cost Accounting) के उद्देश्य समझाइए । 5

अथवा

होटलों में प्रमाणित व्यंजन विधि (standard recipes) का प्रयोग करने के पाँच उद्देश्यों को समझाइए ।

Explain the purpose of Food Cost Accounting.

OR

Explain five objectives of using standard recipes in hotels.

25. निम्नलिखित जानकारी के अनुसार ऊपरी लागत (overhead cost) की गणना कीजिए व उसकी कुल बिक्री के संदर्भ में प्रतिशतता अभिव्यक्त कीजिए :

5

प्राप्तियाँ	राशि (₹)
कुल बिक्री	30,000
किराया	5,000
कमीशन	200
ब्याज	1,000
मूल्यहास	500
विज्ञापन	1,000
गैस ईंधन	200
बिजली	700
पानी	200
विविध व्यय	500

Calculate the overhead cost and its percentage to total sales from the following information :

Receipts	Amount (₹)
Total Sales	30,000
Rent	5,000
Commission	200
Interest	1,000
Depreciation	500
Advertisement	1,000
Gas Fuel	200
Electricity	700
Water	200
Miscellaneous Expenditure	500